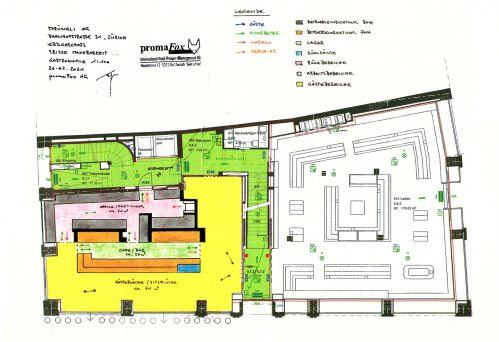
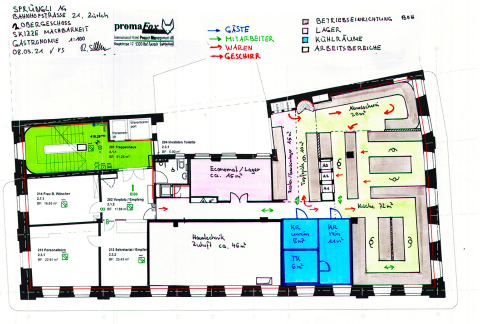
Confiserie Sprüngli, Zürich
Machbarkeitsstudie / Projektentwicklung



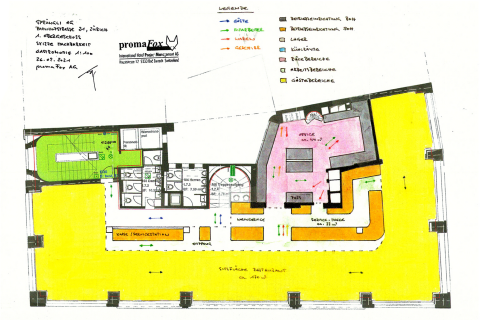
Aussenansicht



Café / Bar EG



Küche und Lagerräume 2.OG



Restaurant 1.OG

Bauherr	Confiserie Sprüngli
Gesamtleitung	promaFox AG
Architekt	promaFox AG
Gastroformate	Produktionsküche, Cafe, Bar, und Restaurant
Planungsjahr	2021 / 2022

Unsere Leistungen

- Machbarkeits- und Konzeptstudie

Ausgangslage

proma***Fox*** AG erhält von Confiserie Sprüngli den Auftrag für einen allfälligen Umbau / Renovation der Räumlichkeiten eine Machbarkeitsstudie zu erstellen. Die Confiserie Sprüngli ist ein Schweizer Traditionsunternehmen, dass Confiserie und Gastronomie in höchster Qualität vereint. In den Räumlichkeiten der Bahnhofstrasse 21 wird an bester Lage, neben dem Confiserie Sortiment auch eine öffentliche Gastronomie (Café/Restaurant) auf sehr hohem Niveau angeboten. Die Infrastruktur in den rückwertigen Räumen ist in die Jahre gekommen und entspricht in Bezug auf Energieeffizienz und Handhabung nicht mehr dem heutigen Standard. Die Betriebsabläufe sind komplex und die räumliche Aufteilung nicht optimal. Aufgrund der immer höheren Frequenzen und erweiterten Speisenangeboten stösst der Betrieb an seine Kapazitätsgrenzen. proma***Fox*** AG ist stolz, dieses Prestigeprojekt am Paradeplatz in Zürich entwickeln zu dürfen.

Ziele

Folgende Punkte werden geprüft:
Die vorhandene Haustechnik wird untersucht. Die bestehende Küche im 2. OG soll komplett ersetzt/erneuert werden und künftig effizienter und wirtschaftlich erfolgreicher betrieben werden können. Neben einer möglichen Erweiterung des Speiseangebots soll auch eine Erweiterung der Öffnungszeiten - sprich ein Abendangebot sowie ein Barangebot - analysiert werden. Im Zuge dazu wird auch ein Einbau eines klimatisierten Weinlagers geprüft.

Herausforderung

Diverse Eingriffe in eine historische Gebäudestruktur müssen in enger Zusammenarbeit mit dem Denkmalschutz auf ihre Machbarkeit geprüft werden. Die Räumlichkeiten sind auf mehrere Stockwerke verteilt. Ein Umbau ist in Etappen vorgesehen, damit der Betrieb zwar mit Einschränkungen, aber möglichst ohne Unterbruch weitergeführt werden kann. Dies bedingt die Planung von allfälligen Provisorien.

Lösung

Die Machbarkeitsstudie zeigt die nötigen baulichen Massnahmen, inkl. Anpassungen in der Haustechnik und die daraus resultierenden Folgen auf. Die Entflechtung der Arbeitswege in der Küche, Umgestaltung der Lagerflächen bzw. Einbindung anderer Räume ermöglicht eine effizientere Küchenplanung. Mit dem neuen Design kann Sprüngli nicht nur sein bekanntes, traditionelles Angebot weiterführen, sondern auch sein Gastronomieangebot erweitern.

promaFox
International Hotel Project Management AG

Brown-Boveri-Strasse 12
Duplex-Gebäude
5400 Baden
Telefon +41 56 265 50 00